

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Niniejszy załącznik nr 3 stanowi Opis przedmiotu zamówienia w postępowaniu na:

### **Świadczenie usług przygotowywania i dostarczania posiłków.**

1. Zamówienie obejmuje całoroczne, codzienne (7 dni w tygodniu) wyżywienie dla 14 dzieci na pobyt całodobowy w liczbie zgodnej z zapotrzebowaniem ilościowym na wyżywienie złożonym przez zamawiającego na dany dzień (liczba wychowanków jest zmienna, jednak nie więcej niż 14 osób), tj.: I śniadanie, II śniadanie, obiad i kolacja:
  - 1.1. I i II śniadanie obejmuje: urozmaicone produkty niewyporcjowane do samodzielnego przygotowania przez dzieci i wychowanków oraz napoje w postaci instant, np. kakao + mleko w kartoniku lub herbata ekspresowa jedna na osobę, cukier do napoju; dowóz 1x dziennie w godz. między 6:45 a 7:00;
  - 1.2. obiady gotowe obejmują: I danie (urozmaicone), II danie (urozmaicone), kompot lub sok oraz deser (urozmaicony, w tym ciasto domowego wypieku co najmniej 2x w tygodniu od poniedziałku do piątku); dowóz 1x dziennie w godz. między 13:00 a 14:00;
  - 1.3. Kolacja obejmuje: urozmaicone produkty niewyporcjowane do samodzielnego przygotowania przez dzieci i wychowanków oraz herbata ekspresowa jedna na osobę; dowóz 1x dziennie w godz. między 18:00 a 18:30.
2. Posiłki będą dostarczane do siedziby zamawiającego, na II piętro budynku do aneksu kuchennego, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym na wyżywienie złożonym przez zamawiającego do godz. 11:00 dnia poprzedzającego dostawę (w wyjątkowych sytuacjach zamawiający może złożyć zamówienie w terminie późniejszym, a wykonawca – jeżeli jest to możliwe – zobowiązuje się do dostarczenia zamówionych posiłków).
3. Wykonawca zapewnia dowóz posiłków w atestowanych naczyniach do transportu żywności. Wykonawca zapewnia odpowiednią temperaturę, ochronę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
4. Naczynia, w których wykonawca będzie dostarczać posiłki, będą zabierane od zamawiającego w ciągu dwóch godzin po dostawie. Wykonawca zobowiązuje się do zabierania resztek pokarmowych, w tym również resztek pokarmowych z zajęć kulinarnych przeprowadzanych w siedzibie zamawiającego.
5. Wyżywienie musi być zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia dla przedziału wiekowego od 10 do 25 roku życia dla chłopców i dziewczynek, z uwzględnieniem zalecanej diety, jeśli dieta zostanie im przepisana, o czym zamawiający zobowiązuje się powiadomić wykonawcę niezwłocznie.
6. Wykonawca co 10 dni będzie dostarczał zamawiającemu propozycje jadłospisu dekadowego urozmaiconego, każdorazowo uzgodnionego z zamawiającym i uwzględniającego sugestie zamawiającego. Jadłospis musi zawierać również informacje o: gramaturze posiłków, kaloryczności posiłków oraz składnikach alergicznych użytych do przygotowania żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym.
7. W przypadku problemów z zaopatrzeniem w odpowiednie produkty wykonawca może dokonać nieznacznych odstępstw od zaplanowanego jadłospisu. Zastosowane zamiennie produkty powinny gwarantować wysoką jakość posiłków oraz podobne wartości odżywcze.
8. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).
9. W trakcie realizacji zamówienia wykonawca będzie przestrzegał reżimu sanitarno-higienicznego, wdrażania systemu HACCP, który podnosi standardy higieniczne zakładów i

jakości produkcji, a w konsekwencji do podniesienia bezpieczeństwa produkowanych posiłków. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) oraz w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowanych posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami kalorii oraz w zakresie wymagań higienicznosanitarnych. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu i transporcie posiłków, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie wychowanków zamawiającego.

10. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania na swój koszt próbek żywności z dostarczonych posiłków i będzie odpowiedzialny za ich właściwe przechowywanie, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz musi wskazać najpóźniej w dniu podpisania umowy miejsce przechowywania tych próbek w swojej siedzibie.
11. Wykonawca jest zobowiązany do bezzwłocznego informowania zamawiającego o wszelkich zagrożeniach dla realizacji przedmiotu zamówienia.
12. Zamawiający zastrzega możliwość braku zapotrzebowania na wyżywienia w poszczególne dni lub zamówienie mniejszej liczby posiłków (sytuacja taka może mieć miejsce z powodu braku dzieci w Placówce, urlopowania dzieci, wyjazdu na wycieczkę, wypoczynek zimowy i letni itp.).
13. Podana w formularzu ofertowym liczba porcji obliczona została przy założeniu obecności w Placówce wszystkich 14 dzieci w każdym dniu roku 2023 i jest liczbą orientacyjną, jaką zamawiający dokładając wszelkich starań przewidział na okoliczność przeprowadzenia niniejszego postępowania, jednak może różnić się od zamówionych porcji w trakcie realizacji zamówienia. Wykonawca nie będzie wnosił wobec zamawiającego żadnych roszczeń z powodu innej liczby posiłków niż podana na formularzu ofertowym.